



MENU' alla CARTA AUTUNNO 2021

BATTUTA di MANZO - Manzo Limousine, finferli, uova di quaglia, crescione d'acqua, maionese nocchie e tartufo nero 2-6	14,00 Euro
UOVO CROCCANTE - Uovo croccante, crema di fagioli dell'occhio, bietole saltate aglio olio e peperoncino 1-2-3-5	12,00 Euro
LA CIPOLLA - Cipolla ripiena di carne su crema di toma e mousse di fegato 2-5	10,00 Euro
TAVOLOZZA DI TERRA - Degustazione di salumi nostrani e stagionati di latte, giardiniera e composte di frutta della cascina 5-10	12,00 Euro
POLPETTE di CUORE - Cuore di Manzo Limousine, pangrattato, aglio e prezzemolo 1-2-3-5	10,00 Euro

RISOTTO - Riso Carnaroli azienda agricola La Galizia, topinambur, formaggio di capra, polvere di caffè e mix di erbe essicate 5-10	12,00 Euro
RAVIOLONI - ravioloni di zucca con amaretti, mostarda di meloni bianchi, burro nocciola e grana padano 24 mesi 1-2-5-6	14,00 Euro
TORTELLINI - Tortellini di pasta allo zafferano, ripieni di ossobuco, nel loro brodo con gremolada 1-2-5-10	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle di castagne, porcini, crema di porcini e di peperoni alla brace 1-2-5	14,00 Euro
TRIPPA - Fioiolo, pomodoro, fagioli, cipolle, carote e sedano 7-10	12,00 Euro

COSTATA - Costata di manzo Limousine con burro aromatizzato della cascina, patate ripassate in padella, rosmarino, cipolla e pancetta 5	30,00 Euro
GALIZIA BURGER - 150g manzo, gorgonzola, pioppini sott'olio, pomodoro alla brace, spinacino, maionese alla birra, pancetta croccante, pane bun ai cereali, patate fritte rustiche 1-5-8-9	18,00 Euro
GUANCIA - Guancia di manzo limousine brasata al vino rosso, purea di patate, cipolline borrettane e carote glassate 5-10	18,00 Euro
ROLLE' DI CONIGLIO - Rollè di coniglio ripieno di castagne e lardo, biette ripassate aglio, olio, peperoncino 5	18,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

SBRISOLONA - Sbrisolona, fichi caramellati, crema dolce di ricotta, salsa al vin cotto di fichi 1-2-5-10	7,00 Euro
CROSTATA - Crostata al cioccolato con profumo di arancia, gelato alla vaniglia 1-2-5	7,00 Euro
PERA COTTA - Pera cotta al vin brulèe e mousse al cioccolato fondente 5-10)	7,00 Euro
GOLOSI DI NATURA - Sorbetti di frutta, gelato di fiordilatte, cioccolato 5	7,00 Euro
Pane 1-3-4-9 e coperto	3,00 Euro

CARTA DI ORIGINE

I PIATTI del MENU' della CARTA vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio a noi vicino

La CARNE cucinata proviene prevalentemente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE

L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali

*ALCUNI PIATTI del MENU' della CARTA possono venire preventivamente surgelati per preservarne integrità e freschezza

ALLERGENI UTILIZZATI NELLE PREPARAZIONI

1.Cereali contenenti glutine - 2. Uova e prodotti a base di uova - 3.Arachidi e prodotti a base dei arachidi - 4.Soja e prodotti a base di soia - 5.Latte e prodotti a base di latte 6. Frutta a guscio - 7. Sedano e prodotti a base di sedano - 8. Senape e prodotti a base di senape - 9.Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 10.Anidride solforosa e solfiti (vino)

Per intolleranze o allergie alimentari siete invitati a rivolgervi al personale